



Guía didáctica

SANP0004. Menús para dietas especiales

INTRODUCCIÓN

En este curso sobre menús para dietas especiales aprenderemos a elaborar distintos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimentarias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos y siendo consciente de la importancia de estas acciones, de cara a evitar posibles situaciones de peligro.

Analizaremos las propiedades nutricionales y organolépticas de los diferentes alimentos, así como su distribución en la pirámide alimenticia.

OBJETIVO GENERAL

Elaborar distintos tipos de menú en función de las características y/o costumbres alimentarias del destinatario, realizando una correcta manipulación y etiquetado de los alimentos y siendo conscientes de la importancia de estas acciones, de cara a evitar posibles situaciones de peligro.

CONTENIDO

SANP0004	Menús para dietas especiales	12 horas
UA1	Aspectos básicos en la elaboración de menús. <ul style="list-style-type: none"> Análisis de los alimentos: La pirámide nutricional Requisitos nutricionales de los alimentos: El valor energético Necesidades nutricionales de los jóvenes según edad y actividad física Confeccionar un menú saludable Composición y variedad de menús Elaboración del menú adecuado Tiempo y conservación de los menús elaborados 	7
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	7,5
UA2	Dietas especiales. <ul style="list-style-type: none"> Menús especiales: Diabéticos. Menús especiales: Alergias e intolerancias alimentarias. Qué pueden tomar. Qué no pueden tomar. Qué pueden tomar de forma ocasional. Menús especiales: Origen étnico. Menús especiales: Vegetarianos. La importancia del etiquetado de los alimentos. Medidas de prevención en la manipulación de alimentos en la cocina. 	3,5
	Cuestionario de autoevaluación	0,5
	Tiempo total de la unidad de aprendizaje	4
PRUEBA FINAL		0,5
2 UNIDADES		12